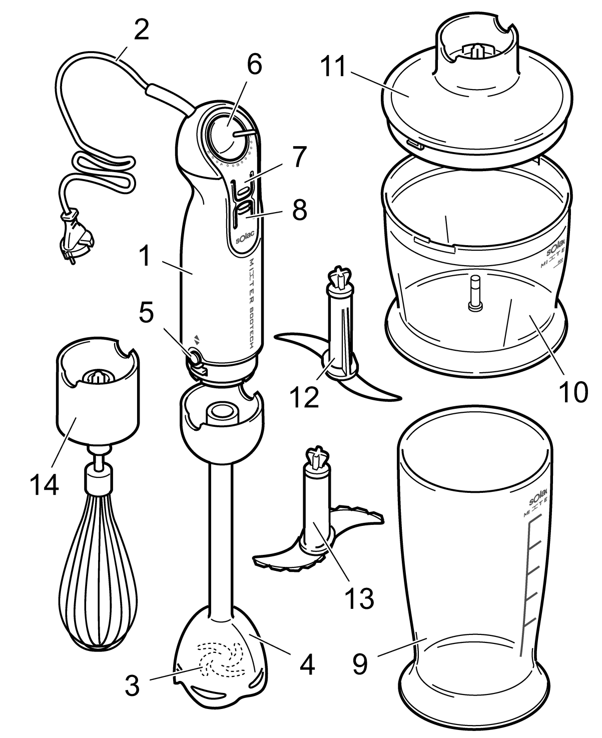
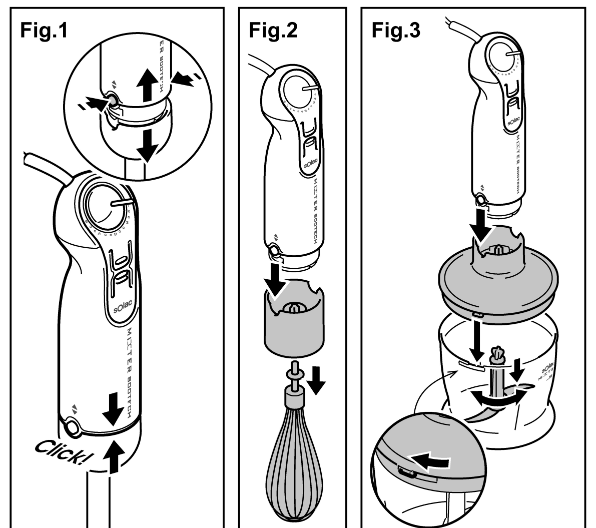
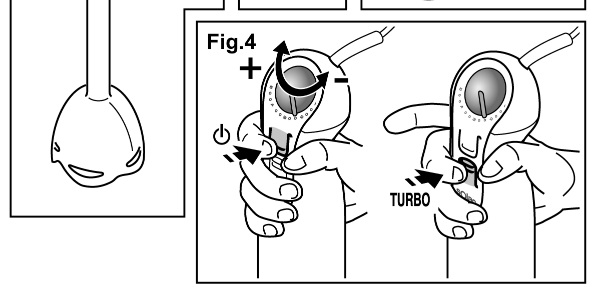






ESPAÑOL

es

1 INDICACIONES DE SEGURIDAD

- *Lea completamente estas instrucciones antes de utilizar su aparato.*
- ***Este manual es parte integrante del producto. Consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.***
- *Retire todas las bolsas de papel o de plástico, láminas plásticas, cartones y pegatinas eventuales que se encuentran dentro o fuera del aparato que sirvieron como protección de transporte o promoción de venta.*
- *Este aparato es sólo para uso doméstico, no industrial. Cualquier uso diferente al indicado podría ser peligroso.*
- *Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.*
- *Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.*
- *No realice ninguna modificación ni reparación en el aparato. Ante cualquier anomalía en el cable o en otra parte del aparato, no lo use y acuda a un servicio de asistencia autorizado.*
- *No utilice piezas o accesorios no suministrados o recomendados por SOLAC.*
- *Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado coincide con el de su hogar.*
- *Desenchufe el aparato siempre después de su uso y antes de desmontar o montar piezas y realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza. Desenchúfelo también en caso de apagón.*
- *No tire nunca del cable ni cuelgue el aparato por él. Desenchufe el aparato tirando siempre de la clavija, nunca del cable.*
- *Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.*
- *No deje la batidora en funcionamiento sin vigilancia.*
- *No introduzca nunca el cuerpo principal del aparato en agua u otro líquido, ni en el lavavajillas.*
- *Las cuchillas están muy afiladas. Tenga mucho cuidado al manipularlas. No las manipule con el aparato enchufado. Durante el funcionamiento, mantenga las manos, el pelo, la ropa y cualquier utensilio alejado de las cuchillas en movimiento.*
- *Utilice el accesorio picador con la tapa correctamente colocada. No utilice nunca la batidora en vacío.*
- *El vaso mezclador y la picadora no son aptos para microondas.*
- *Para evitar situaciones de peligro debido al reajuste involuntario del disyuntor térmico, no conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador.*

¡¡ATENCION!!: Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos mas cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

2 DESCRIPCIÓN

Partes principales
1 *Cuerpo principal*
2 *Cable de conexión a la red*
3 *Cuchilla*
4 *Pie batidora-triturador*

Mandos
5 *Pulsador extracción pie y varilla*
6 *Selector de velocidades*
7 *Pulsador de funcionamiento*
8 *Pulsador TURBO*

Accesorios
9 *Vaso mezclador*
10 *Accesorio picador*
11 *Tapa picadora*
12 *Cuchilla para picadora*
13 *Cuchilla especial para picar hielo*
14 *Accesorio varilla*

3 MONTAJE

☞ *Trabaje sobre una superficie estable, lisa y limpia, sin posibilidad de que resbale.*
1 Monte el accesorio deseado. Para ello coloque el accesorio tal y como se muestra en las figuras (fig. 1, fig. 2 y fig. 3).
2 Para soltar el accesorio presione los pulsadores (5) y extraiga el accesorio hacia fuera.

4 UTILIZACIÓN

☞ *Este aparato ha sido diseñado para mezclar, batir, triturar y picar alimentos. El tiempo máximo de funcionamiento para cada alimento no debe exceder del indicado en la tabla.*
☞ *En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más tiempo que el necesario.*
1 Introduzca los alimentos sin rebasar los 2/3 de la capacidad máxima del recipiente que utilice.
2 Conecte el cable a la red.
3 Seleccione la velocidad (fig. 4) según el alimento y la operación a realizar (vea los ejemplos de la tabla).
4 Con una mano sujete el recipiente y con la otra la batidora.
5 Pulse el pulsador de funcionamiento (fig. 4).
6 Para aumentar la velocidad hasta el máximo durante pequeños intervalos de tiempo, pulse el botón TURBO, sin superar en ningún caso los tiempos indicados en la tabla.

Utilización del pie batidor-triturador (4) y del vaso (9)

☞ *Utilice este accesorio para preparar salsas, purés y batidos.*
⚠ *No utilice este accesorio para moler alimentos de grano duro como café, hielo, pan seco, chocolate o cereales ya que podrían salir disparados.*

Utilización del accesorio picador (10)

☞ *Utilice este accesorio para picar carne (sin huesos ni nervios), pan seco, verduras, huevo duro, queso, chocolate, zanahorias, etc.*
1 Coloque primero la cuchilla (12) y después los alimentos.
2 Pulse intermitentemente el pulsador de funcionamiento para obtener el nivel de picado deseado.

Utilización de la cuchilla especial para picar hielo (13)

☞ *Utilice esta cuchilla para realizar cócteles con hielo picado. No introduzca más de 5 hielos a la vez.*
1 Coloque primero la cuchilla especial (13) y después los hielos.

Utilización de la varilla de montar (14)

☞ *Utilice este accesorio para montar nata y levantar claras.*
☞ *Es aconsejable usar un recipiente ancho en vez del vaso mezclador.*
1 Trabaje con un recipiente frío y mueva la batidora en círculos en el sentido de las agujas del reloj, con una ligera inclinación.

Consejos de Uso

- Cuando utilice el pie triturador (4), mueva la batidora en círculos y verticalmente para facilitar la operación.
- Se desaconseja preparar alimentos muy calientes para evitar posibles quemaduras.
- Tras terminar la preparación, primero detener la batidora y después sacarla de los alimentos, para evitar salpicaduras.
- En primer lugar triture los alimentos más sólidos y a continuación añada los más blandos. De esta forma es más fácil conseguir una mezcla homogénea.
- Las velocidades más lentas se recomiendan para batir o mezclar alimentos de consistencia líquida, como por ejemplo salsa mahonesa, sopas, huevos, etc.
- La velocidades intermedias se recomiendan para triturar o picar alimentos de consistencia más sólida, como por ejemplo la elaboración o mezcla de purés de verduras o frutas, batidos de frutas, etc.
- Las velocidades más rápidas son adecuadas para picar alimentos de gran consistencia (carne, pan seco, hielo, huevo duro, zanahoria, queso, etc). Estos alimentos hay que trocearlos previamente en dados como máximo de 2 cms.

ALIMENTO	CANTIDAD	VELOCIDAD	ACCESORIO	TIEMPO
Salsa mahonesa	300 ml	Mín	Pie-vaso	45-50 s
Batido de frutas (manzana, plátano, yogur y leche)	500 ml	Media	Pie-vaso	45-50 s
Picar huevo duro	2 uds.	Media	Picador	5 s
Picar queso	100 g	Media-Alta	Picador	25 s
Picar zanahoria	90 g	Media-Alta	Picador	15 s
Picar carne	100 g	Alta	Picador	10 s
Picar chocolate	100 g	Máx	Picador	30 s
Picar pan seco	1/4 Máx	Máx	Picador	30 s
Picar hielo	5 uds.	Máx	Picador	30 s
Montar nata	150 ml	Baja-Media	Varilla	1 min
Levantar claras	2 claras	Baja-Media	Varilla	1 min

5 LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

⚠ *Las cuchillas están muy afiladas. Evite tocar las cuchillas con las manos al limpiar y secar el interior del pie.*
☞ *No sumerja nunca el cuerpo principal (1) en agua ni lo lave en el lavavajillas.*
☞ *No lave con agua la tapa de la picadora (11) y el elemento de unión del accesorio varilla (14). Sus engranajes podrían perder el lubricante.*
☞ *Limpie el aparato antes del primer uso, inmediatamente después de cada uso y tras un largo periodo de tiempo sin usar.*
1 Desmonte el accesorio.
2 Limpie el cuerpo principal, el cable de conexión, la tapa de la picadora y el elemento de unión del accesorio varilla con un paño húmedo.
3 Limpie los demás elementos con agua jabonosa y aclárelos con abundante agua bajo el grifo. Si lo prefiere, puede lavarlos en el lavavajillas.
4 Monte la batidora como se explica en el apartado “3 Montaje”.

ENGLISH

en

1 CAUTION

- *Read these instructions carefully before using the appliance.*
- ***This manual is an integral part of the product. Keep it in a safe place for future reference.***
- *This appliance is exclusively for household use and not for industrial use. It is dangerous to use it for any purpose other than the one indicated.*
- *Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.*
- *This appliance is not to be used by persons (or children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired, or who have no experience or knowledge, unless supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.*
- *Do not make any modifications or repairs to the appliance. In the event of any anomaly in the cord or any other part of the appliance, do not use it and take it to an authorised service centre.*
- *Do not use any parts or accessories not supplied or recommended by SOLAC.*
- *Before plugging the appliance into the mains, check that the indicated voltage is the same as in your home.*
- *Always unplug the appliance after use and before assembling or removing parts, and performing any maintenance or cleaning operations. Also unplug it in the case of a power cut. The appliance must be switched off before plugging or unplugging it into the mains*
- *Never pull the cord or use it to hang up the appliance. Always unplug the appliance by pulling the connection pin, and not the cord.*
- *Make sure the cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces. Do not leave the cord hanging over the edge of a table or worktop, to prevent children from pulling it and causing the appliance to fall.*
- *If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or by your after-sales service shop or similar qualified personnel to prevent possible hazards.*
- *Remove all elements from the inside or outside of the appliance used for protection during transport or for sales promotions, such as paper or plastic bags, plastic sheets, cardboard and stickers.*
- *Do not leave the blender unattended while in operation.*
- *Never immerse the main body of the appliance in water or any other liquid, or place it in a dishwasher.*
- *The blades are very sharp. Take great care when handling them. Do not handle them when the appliance is plugged in. During operation, keep your hands, hair, clothes and any tools away from the moving blades.*
- *Put on the lid correctly before using the mincing accessory. Never use the blender when it is empty.*
- *The mixing jug and mincer are not suitable for microwave ovens.*
- *To avoid dangerous situations caused by the involuntary resetting of the circuit breaker, never connect the appliance to a timer switch.*

CAUTION! When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to the CLEAN POINT or waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.

2 DESCRIPTION

Main Parts
1 *Main body*
2 *Mains power cable*
3 *Blade*
4 *Blender-grinder base*

Controls
5 *Base and rod extractor button*
6 *Speed selector*
7 *On/Off push-button*
8 *TURBO push-button*

Attachments
9 *Mixing jug*
10 *Mincing attachment*
11 *Mincer lid*
12 *Mincer blade*
13 *Special blade for crushing ice*
14 *Whisk attachment*

3 ASSEMBLY

☞ *Work on a stable, flat and clean surface so the appliance cannot slip.*
1 Fit the desired attachment. To do this, fit the attachment as shown in the figures (fig. 1, fig. 2 and fig. 3).
2 To release the attachment, press the buttons (5) and remove the attachment.

4 USE

☞ *This appliance has been designed to blend, beat, grind and mince food. The maximum operating time for each food must not exceed the time specified in the table.*
☞ *Under no circumstances is it advisable to leave the appliance operating for a longer time than necessary.*
1 Put the food in the blender, without exceeding 2/3 of the maximum capacity of the container.
2 Insert the plug into the mains socket.
3 Select the speed (fig. 4) for each type of food and the desired operation (see examples in the table).
4 Hold the container with one hand and the blender with the other hand.
5 Push the ON/OFF button (fig. 4).
6 To increase the speed to the maximum level during short intervals of time, press the TURBO button for the maximum period of time indicated on the table.

Using the Blender-Grinder Base (4) and Jug (9)

☞ *Use this attachment for preparing sauces, purees and milk shakes.*
⚠ *Do not use this attachment for grinding hard food elements, such as coffee beans, ice, dry bread, chocolate or cereals, since they could be projected outwards.*

Using the Mincing Attachment (10)

☞ *Use this attachment to mince meat (with no bones or nerves), dry bread, vegetables, hard-boiled eggs, cheese, chocolate, carrots, etc.*
1 First, insert the blade (12) and then add the food.
2 Press the button intermittently to obtain the desired minced texture.

Using the Special Blade to Crush Ice (13)

☞ *You can also use this blade to make cocktails with crushed ice. Never put in more than 5 ice cubes at a time.*
1 First, insert the blade (13) and then add the ice cubes.

Using the Whisk (14)

☞ *Use this attachment to whip cream and egg whites.*
☞ *We recommend using a wide container instead of the mixing jug.*
1 Use a cold container and move the blender in clockwise circles, at a slight angle.

Recommendations for Use

- When using the grinding base (4) move the blender in circles and vertically to facilitate the grinding process.
- To avoid burns, we do not recommend the preparation of very hot food .
- After completing the blending process, stop the blender and remove it from the food, to prevent the food from being splashed.
- First, grind the more solid food and then add the softest food. This will help you obtain a more homogeneous mix.
- The slowest speeds are recommended to blend or mix food with a liquid consistency, for example, mayonnaise, soup, eggs, etc.
- The intermediate speed settings are suitable for grinding or crushing food with a more solid consistency, for example, making or mixing fruit or vegetable puree, fruit milk shakes, etc.
- The faster speeds are recommended for grinding foods with a hard consistency (meat, dry bread, ice, hard boiled egg, carrot, cheese, etc.). These foods must first be chopped into squares no bigger than 2 cm.

FOOD	QUANTITY	SPEED	ACCESSORY	TIME
Mayonnaise	300 ml	Min.	Base-glass	45-50 s
Fruit milk shake (apple, banana, yoghourt and milk)	500 ml	Medium	Base-glass	45-50 s
Mincing hard boiled eggs	2 units.	Medium	Mincer	5 s
Mincing cheese	100 g	Medium-High	Mincer	25 s
Mincing carrots	90 g	Medium-High	Mincer	15 s
Mincing meat	100 g	High	Mincer	10 s
Mincing chocolate	100 g	Max.	Mincer	30 s
Mincing dry bread	1/4 Max.	Max.	Mincer	30 s
Chopping ice	5 ice cubes	Max.	Mincer	30 s
Whipped cream	150 ml	Low-Medium	Rod	1 min.
Whip egg whites	2 egg whites	Low-Medium	Rod	1 min.

5 CLEANING AND STORAGE

⚠ *The blades are very sharp. Avoid touching the blades with your hands while cleaning and drying the inside of the base.*
☞ *Never immerse the main body (1) in water or wash it in a dishwasher.*
☞ *Do not use water to wash the blender lid (11) or the whisk connection element (14). The gears may lose their lubricant.*
☞ *Clean the appliance after using it for the first time, immediately after each use and after a long time without use.*
1 Removing the Attachment
2 Use a damp cloth for cleaning the main body, the power cable, the blender cover and whisk connection element.
3 Clean the other elements with soapy water and rinse them with plenty of running water. If you prefer, you can wash them in the dishwasher.
4 Assemble the blender as explained in section 3 “Assembly”.

FRANÇAIS

fr

1 ATTENTION

- *Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.*
- ***Ce manuel fait partie du produit. Conservez-le dans un lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.***
- *Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, non industriel. Tout usage autre que celui indiqué pourrait s’avérer dangereux.*
- *Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.*
- *À moins d’avoir été supervisées ou d’avoir reçu les instructions d’usage de la personne responsable de leur sécurité, les personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d’expérience ou de connaissance, ne doivent pas utiliser cet appareil.*
- *Ne modifiez ni ne réparez jamais l’appareil. Si vous constatez une anomalie sur le cordon ou une autre partie de l’appareil, ne l’utilisez pas et amenez-le à un centre de service technique agréé.*
- *N’utilisez pas de pièces ni d'accessoires non fournis ou recommandés par SOLAC.*
- *Avant de brancher l’appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée correspond bien à celle de votre logement.*
- *Débranchez toujours l’appareil après usage et avant de démonter ou de monter des pièces et d'effectuer toute opération d’entretien ou de nettoyage. Débranchez-le également en cas de coupure de courant. Lorsque vous branchez ou débranchez l’appareil, celui-ci doit être en position « arrêt ».*
- *Ne tirez jamais sur le câble et ne suspendez pas l’appareil par le câble. Débranchez l’appareil en tirant toujours sur la prise, jamais sur le cordon.*
- *Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail afin d’éviter que les enfants ne tirent dessus et ne le fassent tomber.*
- *Si le cordon d’alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente ou par tout professionnel agréé afin d’écarter tout danger.*
- *Retirez tous les sachets en papier ou en plastique, les films plastiques, les cartons et autocollants éventuels apposés sur l'appareil ou à l'extérieur lui servant de protection pendant le transport ou pour sa promotion.*
- *Ne laissez pas votre mixeur fonctionner sans surveillance.*
- *N’introduisez jamais le corps principal de l’appareil dans l’eau ou dans un autre liquide, et ne le mettez pas au lave-vaisselle.*
- *Les lames sont très tranchantes. Faites très attention en les manipulant. Ne les touchez pas lorsque l’appareil est branché. Pendant le fonctionnement, maintenez les mains, les cheveux, les vêtements et tout ustensile éloigné des lames en mouvement.*
- *Lorsque vous utilisez l'accessoire de hachage, veillez à ce que le couvercle soit correctement fermé. N’utilisez jamais le mixeur à vide.*
- *Ne placez ni le verre mélangeur, ni le mixeur au micro-ondes.*
- *Pour éviter des situations dangereuses dues au réajustement involontaire du disjoncteur thermique, ne branchez jamais l’appareil à un interrupteur à temporisateur.*

ATTENTION ! : Pour mettre l’appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle ; déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu’il y soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l’environnement.

2 DESCRIPTION

Principaux éléments
1 *Corps principal*
2 *Cordon d'alimentation*
3 *Lame*
4 *Pied batteur-mixeur*

Boutons de fonctionnement
5 *Bouton d'extraction pied et fouet*
6 *Sélecteur de vitesses*
7 *Interrupteur marche / arrêt*
8 *Bouton TURBO*

Accessoires
9 *Verre mélangeur*
10 *Accessoire de hachage*
11 *Couvercle hacheur*
12 *Lame de hachage*
13 *Lame spéciale pour piler la glace*
14 *Accessoire fouet*

3 MONTAGE

☞ *Travaillez sur une surface stable, lisse et propre, et assurez-vous que l’appareil ne glisse pas.*
1 Installez l’accessoire de votre choix. Pour ce faire, montez l’accessoire comme indiqué sur les figures 1, 2 et 3.
2 Pour débloquer l’accessoire appuyez sur les boutons (5) et retirez l’accessoire en tirant dessus.

4 MODE D’EMPLOI

☞ *Cet appareil est conçu pour mélanger, battre, broyer et mixer des aliments. La durée maximum de fonctionnement pour chaque aliment ne doit pas excéder celle qui est indiquée dans le tableau.*
☞ *Évitez dans tous les cas de faire fonctionner l’appareil plus longtemps que nécessaire.*
1 Introduisez les aliments sans dépasser les deux tiers de la capacité maximum du récipient que vous utilisez.
2 Branchez le câble d'alimentation dans une prise.
3 Choisissez la vitesse souhaitée (fig. 4) selon l’aliment et l’opération à réaliser (voir les exemples du tableau).
4 Tenez le récipient d’une main et le batteur de l’autre.
5 Appuyez sur le bouton de mise en marche (fig. 4).
6 Pour augmenter la vitesse jusqu’au maximum pendant de courtes périodes, appuyez sur le bouton TURBO sans jamais dépasser les durées indiquées dans le tableau.

Utilisation du batteur-mixeur (4) et du verre (9)

☞ *Cet accessoire est destiné à la préparation de sauces, purées et lait battu aux fruits.*
⚠ *N’utilisez pas cet accessoire pour moudre des aliments à la consistance dure comme du café, des glaçons, du pain sec, du chocolat ou des céréales : ils pourraient être projetés violemment vers l’extérieur.*

Utilisation de l’accessoire de hachage (10)

☞ *Cet accessoire est destiné à hacher de la viande (sans os, ni nerfs), du pain sec, des légumes, des œufs durs, du fromage, du chocolat, des carottes, etc.*
1 Placez tout d’abord la lame (12) et ensuite les aliments.
2 Appuyez en intermittence sur le bouton de mise en marche pour obtenir le niveau de hachage souhaité.

Utilisation de la lame spéciale pour piler de la glace (13)

☞ *Utilisez cette lame pour réaliser des cocktails avec de la glace pilée. N’introduisez pas plus de 5 glaçons à la fois.*
1 Placez tout d’abord la lame spéciale (13) et ensuite les glaçons.

Utilisation du fouet pour monter de la chantilly (14)

☞ *Cet accessoire est conçu pour monter de la chantilly et des œufs en neige.*
☞ *Il est recommandé d’utiliser un récipient large au lieu du verre mélangeur.*
1 Utilisez un récipient froid et déplacez le batteur en cercles dans le sens des aiguilles d’une montre, tout en tenant le récipient légèrement incliné.

Conseils d’utilisation

- Lorsque vous utilisez le pied broyeur (4), remuez le batteur en cercles et de façon verticale pour faciliter l’opération.
- Il est déconseillé de préparer des aliments très chauds pour éviter tout risque de brûlure.
- À l’issue de la préparation, débranchez le batteur et ensuite retirez-le des aliments, pour éviter les éclaboussures.
- Tout d’abord, mixez les aliments les plus solides et ensuite ajoutez les plus tendres. Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.
- L’utilisation de vitesses plus lentes est recommandée pour battre ou mélanger des aliments de consistance liquide, comme par exemple de la mayonnaise, de la soupe, des œufs, etc.
- Les vitesses intermédiaires sont recommandées pour broyer ou mixer des aliments à la consistance plus solide, comme par exemple l’élaboration ou le mélange de purées de légumes ou de fruits, du lait battu aux fruits, etc.
- Les vitesses plus rapides sont idéales pour hacher des aliments à la consistance dure (viande, pain sec, glaçons, œufs durs, carottes, fromage, etc.) Coupez ces aliments en morceaux de 2 cm au maximum avant de les introduire dans l’appareil.

ALIMENT	QUANTITÉ	VITESSE	ACCESSOIRE	DURÉE
Mayonnaise	300 ml	Min.	Pied-verre	45-50 s
Lait battu aux fruits (pomme, banane, yaourt et lait)	500 ml	Moyenne	Pied-verre	45-50 s
Broyer un œuf dur	2 unités	Moyenne	Mixeur	5 s
Mixer du fromage	100 g	Moyenne-élevée	Mixeur	25 s
Mixer une carotte	90 g	Moyenne-élevée	Mixeur	15 s
Mixer de la viande	100 g	Élevée	Mixeur	10 s
Mixer du chocolat	100 g	Max.	Mixeur	30 s
Mixer du pain sec	1 / 4 max.	Max.	Mixeur	30 s
Piler de la glace	5 unités	Max	Mixeur	30 s
Monter de la chantilly	150 ml	Basse-moyenne	Baguette	1 min
Monter des blancs en neige	2 blancs	Basse-moyenne	Baguette	1 min

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ *Les lames sont très tranchantes. Évitez de les toucher avec les mains lorsque vous nettoyez et essuyez l’intérieur du pied.*
☞ *Ne plongez jamais le bloc principal (1) dans l’eau et ne le lavez jamais au lave-vaisselle.*
☞ *Ne lavez pas à l’eau le couvercle du hacheur (11) et l'élément de raccord de l’accessoire batteur (14) ; cela pourrait éliminer le lubrifiant de leurs engrenages.*
☞ *Nettoyez l’appareil avant la première utilisation, immédiatement après chaque utilisation et après une longue période d’inutilisation.*
1 Démontez l’accessoire.
2 Nettoyez le corps principal de l’appareil, le câble, le couvercle du hacheur et l’élément de raccord de l'accessoire batteur à l’aide d’un chiffon humide.
3 Nettoyez les autres éléments à l’eau savonneuse et rincez-les abondamment à l’eau du robinet. Si vous le souhaitez, vous pouvez laver ces éléments au lave-vaisselle.
4 Montez le batteur comme l’indique la section « 3 : montage ».

DEUTSCH

de

1 ACHTUNG

- *Lesen Sie diese Anweisungen vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch.*
- ***Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort zum späteren Nachlesen auf.***
- *Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Jede andere Verwendung als die vorgesehene kann gefährlich sein.*
- *Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.*
- *Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse benutzt werden, es sei denn unter der Aufsicht oder entsprechenden Anleitung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person.*
- *Nehmen Sie keine Änderungen oder Reparaturen am Gerät vor. Benutzen Sie das Gerät nicht im Falle eines Defekts am Netzkabel oder einem anderen Geräteteil und bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.*
- *Verwenden Sie ausschließlich von SOLAC gelieferte oder empfohlene Teile bzw. Zubehör.*
- *Vergewissern Sie sich vor dem Netzanschluss des Geräts, dass die angegebene Netzspannung mit derjenigen Ihres Haushalts übereinstimmt.*
- *Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch, vor dem Abnehmen bzw. Aufsetzen eines Teils sowie vor jeder Reinigung oder Wartung stets vom Netz. Bei Stromausfall ebenfalls vom Netz trennen. Das Gerät muss ausgeschaltet sein, wenn Sie es an das Netz anschließen oder vom Netz trennen.*
- *Ziehen Sie nicht am Kabel bzw. hängen Sie das Gerät nicht am Kabel auf. Ziehen Sie stets am Netzstecker, nicht am Kabel, wenn Sie das Gerät vom Netz trennen.*
- *Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten oder heißen Flächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante bzw. Abstellfläche hängen, um zu verhindern, dass Kinder daran ziehen und das Gerät zu Boden fällt.*
- *Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es vorsichtshalber nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgetauscht werden.*
- *Entfernen Sie alle Papier- und Kunststoffbeutel, Kunststofffolien, Kartons bzw. Aufkleber in oder am Gerät, die als Transportschutz oder Werbungselemente dienen.*
- *Den Mixer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.*
- *Das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.*
- *Die Messer sind sehr scharf. Vorsicht bei der Handhabung. Messer nicht bei angeschlossenem Gerät berühren. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie jegliche Gegenstände von den Messern fern.*
- *Verwenden Sie den Zerkleinerer nur mit richtig aufgesetztem Deckel. Schalten Sie den Mixer niemals mit leerem Becher ein.*
- *Der Mixbecher ist nicht für die Mikrowelle geeignet.*
- *Um Gefahrensituationen durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Thermoschalters zu vermeiden, das Gerät niemals an einen Timer-Schalter anschließen.*

ACHTUNG! Das Gerät KEINESFALLS über den Hausmüll entsorgen, sondern zum nächstgelegenen WERTSTOFFHOF oder zu einer Abfallannahmestelle zur Weiterverwertung bringen. So leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

2 BESCHREIBUNG

Hauptbestandteile
1 *Gehäuse*
2 *Netzkabel*
3 *Messer*
4 *Mix-/Pürierstab*

Bedienung
5 *Taste zum Abnehmen von Mixstab und Schneebesen*
6 *Geschwindigkeitsregler*
7 *Betriebsschalter*
8 *TURBO-Taste*

Zubehör
9 *Mixbecher*
10 *Zerkleinerer*
11 *Deckel Zerkleinerer*
12 *Messer für Zerkleinerer*
13 *Spezialmesser zum Zerkleinern von Eiswürfeln (Eiscrusher)*
14 *Schneebesen*

3 MONTAGE

☞ *Arbeiten Sie auf einer stabilen, glatten, sauberen und rutschfesten Fläche.*
1 Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil auf. Gehen Sie dazu genauso vor, wie auf den Abbildungen gezeigt (Abb. 1, Abb. 2 und Abb. 3).
2 Zum Lösen des Zubehörteils drücken Sie auf die entsprechenden Tasten (5) und nehmen es ab.

4 VERWENDUNG

☞ *Dieses Gerät ist zum Verarbeiten, Mixen, Hacken und Zerkleinern von Lebensmitteln vorgesehen. Die in der Tabelle angegebene Höchstbetriebsdauer für die einzelnen Lebensmittel darf nicht überschritten werden.*
☞ *Lassen Sie das Gerät niemals länger als nötig in Betrieb.*
1 Füllen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter bis max. 2/3 des Fassungsvermögens.
2 Gerät ans Netz anschließen.
3 Stellen Sie die Geschwindigkeit (Abb. 4) je nach Lebensmittel und Betriebsart ein (siehe Beispiele in der Tabelle).
4 Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen den Stabmixer fest.
5 Drücken Sie auf den Betriebsschalter (Abb. 4).
6 Um für kurze Zeitintervalle die Höchstgeschwindigkeit zu erreichen, drücken Sie auf die TURBO-Taste. Überschreiten Sie dabei keinesfalls die in der Tabelle angegebenen Zeiten.

Verwendung des Mix-/Pürierstabes (4) und des Mixbechers (9)

☞ *Verwenden Sie diesen Aufsatz für die Zubereitung von Saucen, Pürees und Mixgetränken.*
⚠ *Verwenden Sie den Mixstab nicht zum Mahlen von Kaffeebohnen oder Zerkleinern von Eiswürfeln, hartem Brot, Schokolade oder Getreide, da Stückchen herausspringen können.*

Verwendung des Zerkleinerers (10)

☞ *Verwenden Sie dieses Zubehörteil zum Zerkleinern von Fleisch (ohne Knochen und Sehnen), hartem Brot, Gemüse, hartgekochten Eiern, Käse, Schokolade, Karotten etc…*
1 Setzen Sie zuerst das Messer auf (12), und geben Sie dann die Lebensmittel hinzu.
2 Den Betriebsschalter nun abwechselnd drücken und loslassen, bis Sie den gewünschten Zerkleinerungsgrad erzielt haben.

Verwendung des Eiscrushers (13)

☞ *Mit diesem Messer lassen sich Cocktails mit zerstoßenem Eis zubereiten. Geben Sie nicht mehr als jeweils 5 Eiswürfel in den Becher.*
1 Setzen Sie zuerst das Spezialmesser (13) auf, und fügen Sie dann die Eiswürfel hinzu.

Verwendung des Schneebesens (14)

☞ *Verwenden Sie dieses Zubehörteil zum Schlagen von Sahne und Eischnee.*
☞ *Hierzu empfiehlt sich die Verwendung eines breiten Gefäßes anstelle des Mixbechers.*
1 Arbeiten Sie mit einem kalten Behälter, halten Sie den Stabmixer leicht geneigt und führen Sie dabei kreisförmige Bewegungen im Uhrzeigersinn aus.

Tipps zur Verwendung

- Führen Sie bei Verwendung des Pürierstabes (4) zur einfacheren Verarbeitung kreisförmige, senkrechte Bewegungen mit dem Stabmixer aus.
- Von der Verarbeitung sehr heißer Lebensmittel wird abgeraten, um eine eventuelle Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Schalten Sie nach der Verarbeitung zuerst den Stabmixer aus und nehmen Sie ihn dann aus dem Becher, um Spritzer zu vermeiden.
- Beginnen Sie mit dem Zerkleinern der festeren Zutaten und fügen Sie danach die weicheren hinzu. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Mischergebnis.
- Die niedrigen Geschwindigkeitsstufen empfehlen sich zum Mixen bzw. Verarbeiten von flüssigen Lebensmitteln, wie etwa Mayonnaise, Suppen, Eiern etc…
- Die mittleren Geschwindigkeitsstufen eignen sich zum Zerkleinern bzw. Hacken von Lebensmitteln mit etwas festerer Konsistenz, z.B. zum Pürieren von Gemüse oder Obst, Fruchtmixgetränken etc....
- Die hohen Geschwindigkeitsstufen dienen zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln (Fleisch, trockenes Brot, Eiswürfel, hartgekochte Eier, Karotten, Käse etc…). Diese Lebensmittel müssen zuvor in maximal 2 cm große Stücke geschnitten werden.

LEBENSMITTEL	MENGE	GESCHWIN-DIGKEIT	ZUBEHÖRTEIL	DAUER
Mayonnaise	300 ml	Min.	Mixstab-Becher	45-50 Sek.
Fruchtmixgetränke (Apfel, Banane, Joghurt und Milch)	500 ml	Mittel	Mixstab-Becher	45-50 Sek.
Harte Eier	2 Stk.	Mittel	Zerkleinerer	5 Sek.
Käse	100 g	Mittel-Hoch	Zerkleinerer	25 Sek.
Karotten	90 g	Mittel-Hoch	Zerkleinerer	15 Sek.
Fleisch	100 g	Hoch	Zerkleinerer	10 Sek.
Schokolade	100 g	Max.	Zerkleinerer	30 Sek.
Hartes Brot	max. 1/4	Max.	Zerkleinerer	30 Sek.
Zerkleinern von Eiswürfeln	5 Stück	Max	Zerkleinerer	30 Sek.
Schlagsahne	150 ml	Niedrig- Mittel	Schneebesen	1 Min.
Eischnee	2 Eiklar	Niedrig- Mittel	Schneebesen	1 Min.

5 REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

⚠ *Die Messer sind sehr scharf. Achten Sie darauf, die Messer beim Reinigen und Trocknen der Innenseite des Mixstabes nicht zu berühren.*
☞ *Tauchen Sie das Gehäuse (1) niemals in Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.*
☞ *Deckel des Zerkleinerers (11) und Verbindungsstück des Schneebesens (14) nicht mit Wasser reinigen. Die Schmierung des Aufsatzteils könnte sonst beeinträchtigt werden.*
☞ *Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung, unmittelbar nach jeder Verwendung und wenn Sie es für längere Zeit nicht benutzt haben.*
1 Nehmen Sie das Zubehörteil ab.
2 Reinigen Sie Motorgehäuse, Netzkabel, Deckel des Zerkleinerers und Aufsatzteil des Schneebesens mit einem feuchten Tuch.
3 Reinigen Sie die restlichen Teile mit Spülmittel und spülen Sie sie anschließend unter reichlich fließendem Wasser ab. Sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
4 Setzen Sie die Geräteteile nach der Anleitung unter Punkt 3 „Montage“ zusammen.

PORTUGUÊS

pt

1 ATENÇÃO

- *Leia completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.*
- ***Este manual é parte integrante do produto. Guarde-o em lugar seguro para eventual consulta posterior.***
- *Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica, não industrial. Qualquer utilização diferente da indicada poderia ser perigosa.*
- *As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.*
- *Este aparelho não está destinado para as pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se forem supervisionadas ou receberam instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.*
- *Não realize qualquer modificação nem reparação ao aparelho. Perante qualquer anomalia no cabo ou noutra parte do aparelho, não o utilize e contacte um serviço de assistência autorizado.*
- *Não utilize peças ou acessórios que não tenham sido fornecidos ou recomendados pela SOLAC.*
- *Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique se a tensão indicada é igual à da sua residência.*
- *Desligue sempre o aparelho depois da utilização e antes de desmontar ou montar peças e realizar qualquer tarefa de manutenção ou limpeza. Desligue-o também em caso de corte de energia. Quando ligar ou desligar o aparelho da tomada, este deve estar desligado.*
- *Nunca puxe nem pendure o aparelho pelo cabo. Desligue o aparelho da tomada puxando sempre pela ficha, nunca pelo cabo.*
- *Evite que o cabo de ligação entre em contacto com arestas cortantes ou superfícies quentes. Não permita que o cabo fique pendurado na borda da mesa, ou no tampo, de forma a evitar que as crianças puxem pelo mesmo e façam cair o aparelho.*
- *Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado semelhante, com o fim de evitar riscos.*
- *Retire todas as embalagens de papel ou de plástico, lâminas plásticas, cartões e eventuais autocolantes que se encontrem dentro ou fora do aparelho e que serviram como protecção de transporte ou promoção de venda.*
- *Não deixe o liquidificador em funcionamento sem vigilância.*
- *Nunca submergir o corpo principal do aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem na máquina de lavar loiça.*
- *As lâminas estão muito afiadas. Tenha muito cuidado ao manuseá-las. Não deverão ser manuseadas com o aparelho ligado. Durante o funcionamento, mantenha as mãos, o cabelo, a roupa e qualquer utensílio afastado das lâminas em movimento.*
- *Utilize o acessório picador com a tampa colocada correctamente. Não utilize nunca o liquidificador vazio.*
- *O copo misturador e a picadora não são aptos para microondas.*
- *Para evitar situações de perigo devido ao reacerto involuntário do disjuntor térmico, não ligue o aparelho a um interruptor com temporizador.*

ATENÇÃO!!: Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a protecção do meio ambiente.

2 DESCRIÇÃO

Partes principais
1 *Corpo principal*
2 *Cabo de ligação à rede eléctrica*
3 *Lâmina*
4 *Pé do batedor-triturador*

Comandos
5 *Botão de extracção do pé e vareta*
6 *Selector de velocidade*
7 *Botão de funcionamento*
8 *Botão TURBO*

Acessórios
9 *Copo misturador*
10 *Acessório picador*
11 *Tampa picadora*
12 *Lâmina para picadora*
13 *Lâmina especial para picar gelo*
14 *Acessório vareta*

3 MONTAGEM

☞ *Trabalhe sobre uma superfície estável, lisa e limpa, sem possibilidade de resvalar.*
1 Monte o acessório desejado. Para isso coloque o acessório tal e qual se mostra nas figuras (fig. 1, fig. 2 e fig. 3).
2 Para soltar o acessório prima os botões (5) e extraia o acessório para fora.

4 UTILIZAÇÃO

☞ *Este aparelho foi concebido para misturar, bater, triturar e picar alimentos. O tempo máximo de funcionamento para cada alimento não deve exceder o indicado na tabela.*
☞ *Em nenhum caso é conveniente ter o aparelho em funcionamento durante mais tempo que o necessário.*
1 Introduza os alimentos sem ultrapassar 2/3 da capacidade máxima do recipiente que utilizar.
2 Ligue o fio na rede.
3 Seleccione a velocidade (fig. 4) de acordo com o alimento e a operação a realizar (ver exemplos da tabela).
4 Com uma mão prenda o recipiente e com a outra a batedeira.
5 Prima o botão de funcionamento (fig. 4).
6 Para aumentar a velocidade até ao máximo durante pequenos intervalos de tempo, prima o botão TURBO, sem ultrapassar em nenhum caso os tempos indicados na tabela.

Utilização do pé batedor-triturador (4) e do copo (9)

☞ *Utilize este acessório para preparar molhos, purés e batidos.*
⚠ *Não utilize este acessório para moer alimentos de grão duro como café, gelo, pão seco, chocolate ou cereais já que poderiam sair disparados.*

Utilização do acessório picador (10)

☞ *Utilize este acessório para picar carne (sem ossos nem nervos), pão seco, verduras, ovo duro, queijo, chocolate, cenouras, etc.*
1 Coloque primeiro a lâmina (12) e depois os alimentos.
2 Prima intermitentemente o botão de funcionamento para obter o nível de picado desejado

Utilização da lâmina especial para picar gelo (13)

☞ *Utilize esta lâmina para realizar coquetéis com gelo picado. Não introduzir mais de 5 cubos de cada vez.*
1 Coloque primeiro a lâmina especial (13) e depois os cubos de gelo.

Utilização da vareta de bater (14)

☞ *Utilize este acessório para bater natas e bater claras em castelo.*
☞ *É aconselhável usar um recipiente amplo em vez do copo misturador.*
1 Trabalhe com um recipiente frio e mova a batedeira no sentido dos ponteiros do relógio, com uma ligeira inclinação.

Conselhos de Utilização

- Quando utilizar o pé triturador (4), mova a batedeira em círculos e verticalmente para facilitar a operação.
- Não se aconselha preparar alimentos muito quentes para evitar possíveis queimaduras.
- Após terminar a preparação, primeiro parar a batedeira e depois retirá-la dos alimentos, para evitar salpicos.
- Em primeiro lugar, triture os alimentos mais sólidos e, em seguida, adicione os mais moles. Desta forma, é mais fácil conseguir uma mistura homogénea.
- As velocidades mais lentas estão recomendadas para bater ou misturar alimentos de consistência líquida como, por exemplo molhos, maionese, sopas, ovos, etc.
- As velocidades intermédias recomendam-se para triturar ou picar alimentos de consistência mais sólida como, por exemplo, a elaboração ou mistura de purés de verduras ou frutas, batidos de frutas, etc.
- As velocidades mais rápidas são adequadas para picar alimentos de grande consistência (carne, pão seco, gelo, ovo duro, cenoura, queijo, etc.). Estes alimentos devem ser previamente cortados em pedaços com um máximo de 2 cms.

ALIMENTO	QUANTIDADE	VELOCIDADE	ACESSÓRIO	TEMPO
Maionese	300 ml	Mín	Pé-copo	45-50 s
Batido de frutas (maçã, banana, iogurte e leite)	500 ml	Média	Pé-copo	45-50 s
Picar ovo duro	2 uds.	Média	Picador	5 s
Picar queijo	100 g	Média-Alta	Picador	25 s
Picar cenoura	90 g	Média-Alta	Picador	15 s
Picar carne	100 g	Alta	Picador	10 s
Picar chocolate	100 g	Máx	Picador	30 s
Picar pão seco	1/4 Máx	Máx	Picador	30 s
Picar gelo	5 unidades	Máx	Picador	30 s
Bater natas	150 ml	Baixa-Média	Vareta	1 min
Bater claras em castelo	2 claras	Baixa-Média	Vareta	1 min

5 LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

⚠ *As lâminas estão muito afiadas. Evite tocar nas lâminas com as mãos ao limpar e enxugar o interior do pé.*
☞ *Não submergir o corpo principal (1) na água nem o lave na máquina de lavar loiça.*
☞ *Não lave a tampa da picadora (11) e o elemento de união do acessório vareta (14) com água. As suas engrenagens podem perder o lubrificante.*
☞ *Limpe o aparelho antes da primeira utilização, imediatamente após cada utilização e após um longo período de tempo sem usar.*
1 Desmonte o acessório.
2 Limpe o corpo principal, o cabo de ligação, a tampa da picadora e o elemento de união do acessório vareta com um pano húmido.
3 Limpe os demais elementos com água e sabão e enxagúe com água abundante sob água corrente. Se preferir, pode lavá-los na máquina de lavar loiça.
4 Monte o liquidificador como explicado na secção “3 Montagem”.

ITALIANO

it

1 ATTENZIONE

- *Leggere le presenti istruzioni in ogni loro parte prima di utilizzare l'apparecchio.*
- ***Il presente manuale è parte integrante del prodotto. Conservarlo in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro.***
- *Il presente apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e non industriale. Per evitare pericoli, non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli a cui è destinato.*
- *Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.*
- *L’apparecchio non è indicato per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte e prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o istruzioni relative all’uso dell’apparecchio stesso da una persona responsabile della loro sicurezza.*
- *Non apportare modifiche né riparazioni di sorta all’apparecchio. In presenza di qualunque anomalia del cavo o di qualsiasi altra parte dell’apparecchio, non utilizzarlo e consultare un servizio di assistenza autorizzato.*
- *Non usare pezzi o accessori non forniti o non raccomandati da SOLAC.*
- *Prima di collegare l’apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato coincida con quello della sua abitazione.*
- *Scollegare sempre l’apparecchio dalla rete elettrica dopo l’uso e prima di smontare o montare dei pezzi o svolgere qualsiasi attività di manutenzione o pulitura. Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica anche in caso di black-out. In fase di collegamento o scollegamento alla/dalla rete elettrica, l’apparecchio deve restare sempre spento.*
- *Non tirare mai il cavo né appendere l’apparecchio allo stesso. Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica impugnando sempre la spina e non il cavo di alimentazione.*
- *Evitare che il cavo entri in contatto con schegge taglienti o superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso dal bordo di tavoli o ripiani; i bambini potrebbero tirarlo e far cadere l'apparecchio.*
- *Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.*
- *Rimuovere tutti i sacchetti di carta o di plastica, i pezzi di plastica, i cartoncini ed eventuali adesivi che si trovano dentro o fuori l'apparecchio e che sono stati utilizzati per proteggerlo durante il trasporto o per promuoverne la vendita.*
- *Non lasciare il frullatore in funzione senza sorveglianza.*
- *Non immergere mai il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altro liquido, né lavarlo in lavastoviglie.*
- *Le lame sono molto affilate. Fare molta attenzione durante l'uso. Non toccarle se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, indumenti e utensili lontani dalle lame in movimento.*
- *Utilizzare l'accessorio tritatutto con il coperchio posizionato correttamente. Non utilizzare mai il frullatore a vuoto.*
- *Il bicchiere e il tritatutto non sono adatti per l'utilizzo nel forno a microonde.*
- *Al fine di evitare situazioni pericolose derivanti dal ripristino involontario del disgiuntore termico, non collegare mai l'apparecchio a un interruttore dotato di timer.*

ATTENZIONE: Non smaltire MAI l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso il CENTRO DI SMALTIMENTO o di raccolta più vicino perché possa essere smaltito adeguatamente. In questo modo si contribuirà alla tutela dell'ambiente.

2 DESCRIZIONE

Componenti principali
1 *Corpo principale*
2 *Cavo di alimentazione*
3 *Lama*
4 *Gambo frullatore-tritatutto*

Comandi
5 *Pulsante di estrazione di gambo e frusta*
6 *Selettore della velocità*
7 *Pulsante di accensione*
8 *Pulsante TURBO*

Accessori
9 *Bicchiere*
10 *Accessorio tritatutto*
11 *Coperchio del tritatutto*
12 *Lama per tritatutto*
13 *Lama speciale per tritare il ghiaccio*
14 *Accessorio frusta*

3 MONTAGGIO

☞ *Utilizzare l'apparecchio su una superficie stabile, liscia e pulita che non ne consenta la caduta.*
1 Montare l'accessorio desiderato. Per farlo, posizionare l'accessorio come indicato nelle figure (fig. 1, fig. 2 e fig. 3).
2 Per rimuovere l'accessorio, premere i pulsanti (5) ed tirare l'accessorio verso l'esterno.

4 UTILIZZO

☞ *L'apparecchio è stato progettato per mescolare, sbattere, macinare e tritare alimenti. Il tempo di funzionamento massimo per ciascun alimento non deve superare quello indicato nella tabella.*
☞ *Non è mai consigliato tenere l'apparecchio in funzione per un periodo superiore al necessario.*
1 Introdurre gli alimenti senza superare i 2/3 della capacità massima del recipiente utilizzato.
2 Collegare il cavo alla rete.
3 Selezionare la velocità (fig. 4) in base all'alimento e all'operazione da eseguire (vedere gli esempi nella tabella).
4 Reggere il recipiente con una mano e l'apparecchio con l'altra.
5 Premere il pulsante di accensione (fig. 4).
6 Per utilizzare la velocità massima per piccoli intervalli di tempo, premere il pulsante TURBO senza superare mai i tempi indicati nella tabella.

Utilizzo del gambo frullatore-tritatutto (4) e del bicchiere (9)

☞ *Utilizzare questo accessorio per preparare salse, puree e frullati.*
⚠ *Non utilizzare questo accessorio per macinare alimenti duri, quali caffè, ghiaccio, pane raffermo, cioccolato o cereali, in quanto potrebbero schizzare.*

Utilizzo dell'accessorio tritatutto (10)

☞ *Utilizzare questo accessorio per tritare carne (senza ossi o nervi), pane raffermo, verdure, uova sode, formaggio, cioccolato, carote e così via.*
1 Inserire dapprima la lama (12) e poi gli alimenti.
2 Premere a intermittenza il pulsante di accensione per ottenere il livello di tritatura desiderato.

Utilizzo della lama speciale tritaghiaccio (13)

☞ *Utilizzare questa lama per preparare cocktail con ghiaccio tritato. Non introdurre più di 5 cubetti di ghiaccio alla volta.*
1 Inserire dapprima la lama speciale (13) e poi il ghiaccio.

Utilizzo della frusta per montare (14)

☞ *Utilizzare questo accessorio per montare panna e albumi.*
☞ *È consigliabile utilizzare un recipiente largo al posto del bicchiere in dotazione.*
1 Utilizzare un recipiente freddo leggermente inclinato e spostare la frusta in modo circolare e in senso orario.

Consigli per l'uso

- Quando si utilizza il frullatore a immersione (4), spostarlo verticalmente con movimenti circolari per facilitare il funzionamento.
- Per evitare ustioni, non è consigliabile preparare alimenti molto caldi.
- Al termine della preparazione, arrestare il frullatore e sollevarlo dagli alimenti, per evitare schizzi.
- Tritare innanzitutto gli alimenti più duri, quindi aggiungere quelli più morbidi. In questo modo è più facile ottenere un composto omogeneo.
- Si consiglia di utilizzare le velocità più lente per sbattere o mescolare alimenti di consistenza liquida, come, ad esempio, maionese, zuppe, uova e così via.
- Le velocità intermedie sono adatte per tritare o sminuzzare alimenti più duri, come, ad esempio, lavorare o mescolare puree di verdure o frutta, frullati e così via.
- Le velocità maggiori sono più adatte a sminuzzare alimenti più consistenti (carne, pane raffermo, ghiaccio, uova sode, carote, formaggio e così via). Per prima cosa, è necessario spezzettare questi alimenti a dadini di spessore non superiore a 2 cm.

ALIMENTO	QUANTITÀ	VELOCITÀ	ACCESSORIO	TEMPO
Maionese	300 ml	Minima	Frullatore a immer-sione -bicchiere	45-50 s
Frullati (mele, banane, yogurt e latte)	500 ml	Media	Frullatore a immer-sione -bicchiere	45-50 s
Tritare uova sode	2 unità	Media	Tritatutto	5 s
Tritare formaggio	100 g	Media-Alta	Tritatutto	25 s.
Tritare carote	90 g	Media-Alta	Tritatutto	15 s
Tritare carne	100 g	Alta	Tritatutto	10 s
Tritare cioccolato	100 g	Massima	Tritatutto	30 s
Tritare pane raffermo	1/4 max.	Massima	Tritatutto	30 s
Tritare il ghiaccio	5 unità	Massima	Tritatutto	30 s
Montare panna	150 ml	Bassa-Media	Frusta	1 min.
Montare albumi	2 albumi	Bassa-Media	Frusta	1 min.

5 PULIZIA E CONSERVAZIONE

⚠ *Le lame sono molto affilate. Evitare di toccarle con le mani quando si pulisce e si asciuga l'interno del gambo.*
☞ *Non immergere mai il corpo principale (1) in acqua né lavarlo in lavastoviglie.*
☞ *Non lavare con acqua il coperchio del tritatutto (11) e l'elemento di raccordo dell'accessorio frusta (14). In caso contrario, gli ingranaggi potrebbero perdere il lubrificante.*
☞ *Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo, immediatamente dopo ogni utilizzo e dopo lunghi periodi di inutilizzo.*
1 Smontare l'accessorio.
2 Pulire il corpo principale, il cavo di alimentazione, il coperchio del tritatutto e l'elemento di raccordo dell'accessorio frusta con un panno umido.
3 Pulire gli altri elementi con acqua e sapone e sciacquarli con abbondante acqua sotto il rubinetto. Se lo si preferisce, lavarli in lavastoviglie.
4 Montare il frullatore, come spiegato nel paragrafo 3, "Montaggio".

NEDERLANDS

nl

1 WAARSCHUWINGEN

- *Lees deze gebruiksaanwijzingen helemaal door alvorens het apparaat in gebruik te nemen.*
- ***Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van het product. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plek om deze in de toekomst na te kunnen slaan.***
- *Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik; niet voor bedrijfsmatig gebruik. Elk ander gebruik dan hier vermeld kan gevaarlijk zijn.*
- *Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.*
- *Dit apparaat mag niet door mensen (met inbegrip van kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis gebruikt worden, met uitzondering van hen die door een met hun veiligheid belaste persoon opgeleid of gesuperviseerd werden voor het gebruik van dit apparaat.*
- *Voer geen enkele wijziging of reparatie aan het apparaat uit. Bij defecten aan het netsnoer of een ander deel van het apparaat, het apparaat niet gebruiken maar naar een erkende technische dienst brengen.*
- *Gebruik geen onderdelen of hulpstukken die niet door SOLAC geleverd of aanbevolen zijn.*
- *Kijk, alvorens het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, of het aangegeven voltage overeenkomt met de netspanning bij u thuis.*
- *Trek altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en ook vóórdat u onderdelen verwijdert of aanbrengt of onderhouds- of reinigingswerkzaamheden aan het apparaat verricht. Trek de stekker er ook bij stroomuitval uit. Wanneer u de stekker in of uit het stopcontact doet, dient het apparaat uit te staan.*
- *Trek nooit aan het snoer of laat het apparaat nooit aan het snoer hangen. Neem de stekker uit het stopcontact door aan de stekker, nooit aan het snoer, te trekken.*
- *Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe kanten of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen om te voorkomen dat kinderen eraan trekken en het apparaat op de grond valt.*
- *Laat als het netsnoer beschadigd is, dit door de fabrikant, zijn klantenservice of door vergelijkbaar opgeleid personeel vervangen, om evt. risico’s te vermijden.*
- *Verwijder alle papieren of plastic zakken, kunststof plaatjes, kaartjes en stickers die evt. aan de binnen- of buitenkant van het apparaat aangebracht werden ter bescherming tijdens het transport of voor reclamedoeleinden.*
- *Laat de mixer niet zonder toezicht aan staan.*
- *Dompel de romp van het apparaat nooit in water of in een andere vloeistof onder; stop deze evenmin in de vaatwasser.*
- *De messen zijn uiterst scherp. Wees voorzichtig als u ze aanraakt. Raak ze niet aan wanneer het apparaat aan staat. Houd tijdens het gebruik handen, haar, kleding en andere gebruiksvoorwerpen verwijderd van de bewegende messen.*
- *Zorg er bij gebruik van het maalhulpstuk voor dat het deksel correct geplaatst is. Gebruik de mixer nooit als deze leeg is.*
- *De mengbeker en de molen zijn niet geschikt voor in de magnetron.*
- *Koppel het apparaat nooit aan een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties als gevolg van een onbedoelde reset (herinstelling) van de thermoschakelaar te vermijden.*

¡LET OP: Wanneer u het apparaat wilt afdanken, deponeer het dan IN GEEN GEVAL bij het huisvuil, maar breng het voor verdere verwerking naar het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of vuilophaalpunt. Op deze wijze draagt u bij aan het behoud van het milieu.

2 BESCHRIJVING

Belangrijkste onderdelen
1 *Romp*
2 *Netsnoer*
3 *Mes*
4 *Mixer-pureerstaaf*

Knoppen
5 *Knop voor verwijdering van de mixer-pureerstaaf en garde*
6 *Snelheidsregelaar*
7 *Aan-/uitknop*
8 *TURBO-drukknop*

Hulpstukken
9 *Mengbeker*
10 *Hakmolen*
11 *Deksel hakmolen*
12 *Mes voor hakmolen*
13 *Speciaal mes voor het fijnmalen van ijs*
14 *Garde*

3 MONTAGE

☞ *Werk op een stevige, vlakke en schone ondergrond waarop het apparaat niet kan wegschuiven.*
1 Zet het gewenste hulpstuk op het apparaat. Plaats daarvoor het hulpstuk zoals te zien is op de afbeeldingen (afb. 1, afb. 2 en afb. 3).
2 Druk op de knoppen (5) om het hulpstuk los te maken en haal het hulpstuk eruit.

4 GEBRUIK

☞ *Dit apparaat is ontworpen om voedingsmiddelen te mengen, te kloppen, te pureren en fijn te malen. De maximale werkingstijd voor ieder voedingsmiddel dient de in het overzicht aangegeven tijd niet te overschrijden.*
☞ *Het is in ieder geval niet raadzaam om het apparaat langer dan nodig te laten werken.*
1 Doe de voedingsmiddelen in de mengkom, maar vul de kom die u gebruikt voor niet meer dan 2/3 van de maximale inhoud.
2 Sluit het snoer aan op het net.
3 Stel de snelheid in (afb. 4) al naar gelang het voedingsmiddel en de uit te voeren bewerking (zie de voorbeelden in het overzicht).
4 Houd met de ene hand de kom vast en met de andere de mixer.
5 Druk dan op de aan-/uitknop (afb. 4).
6 Druk op de TURBO-knop om de snelheid voor korte tijd tot het maximum te verhogen, maar altijd zonder de in het overzicht aangegeven tijden te overschrijden.

Gebruik van de mixer-pureerstaaf (4) en de beker (9)

☞ *Gebruik dit hulpstuk om sauzen, puree en milkshakes te bereiden.*
⚠ *Gebruik dit hulpstuk niet om hardkorrelige levensmiddelen zoals koffiebonen, ijs, oud brood, chocola of graan te malen omdat ze uit de beker zouden kunnen vliegen.*

Gebruik van de hakmolen (10)

☞ *Gebruik dit hulpstuk om vlees (zonder botten en pezen), droog brood, groente, hardgekookte eieren, kaas, chocola, wortelen, enz. fijn te malen.*
1 Plaats eerst het mes (12) en vervolgens de voedingsmiddelen.
2 Druk afwisselend op de aan-/uitknop en laat deze weer los totdat de gewenste fijnheid is verkregen.

Gebruik van het speciale mes voor het fijnmalen van ijs (13)

☞ *Gebruik dit mes om cocktails te maken met gemalen ijs. Doe niet meer dan 5 ijsblokjes tegelijk in het apparaat.*
1 Plaats eerst het speciale mes (13) en vervolgens de ijsblokjes.

Gebruik van de garde (14)

☞ *Gebruik dit hulpstuk om slagroom en eiwit te kloppen.*
☞ *Het wordt aanbevolen om in plaats van de mengbeker een brede schaal te gebruiken.*
1 Werk met een koude mengkom en beweeg de mixer rechtsom (met de wijzers van de klok mee) in het rond terwijl u de kom een beetje schuin houdt.

Tips

- Beweeg, wanneer u de pureerstaaf (4) gebruikt, de mixer in het rond en op en neer om de bewerking te vergemakkelijken.
- Het wordt afgeraden om hele hete voedingsmiddelen te bewerken om brandwonden te voorkomen.
- Als de bewerking voltooid is, eerst de mixer stopzetten en deze vervolgens uit de voedingsmiddelen halen, om spatten te voorkomen.
- Vermaal eerst de hardste voedingsmiddelen en voeg er vervolgens de zachtere aan toe. Dit is de beste manier om een homogene massa te krijgen.
- De langzame standen worden aanbevolen om tamelijk vloeibare voedingsmiddelen te kloppen of te mengen, bijv. voor mayonaise, soepen, eieren, enz.
- De middelhoge standen zijn geschikt om hardere voedingsmiddelen te vermalen, bijv. bij de bereiding of menging van groente- en vruchtenpuree, vruchtenmilkshakes, enz.
- De hogere snelheden zijn geschikt om harde voedingsmiddelen (vlees, droog brood, ijs, hardgekookte eieren, wortelen, kaas, enz.) fijn te malen. Deze voedingsmiddelen moeten eerst in blokjes van maximaal 2 cm worden gesneden.

VOEDINGSMIDDEL	HOEVEELHEID	SNELHEID	HULPSTUK	TIJD
Mayonaise	300 ml	Min.	Staaf-beker	45-50 s
Vruchtenmilkshake (van appels, bananen, yoghurt en melk)	500 ml	Medium	Staaf-beker	45-50 s
Hardgekookt ei fijnmalen	2 stuks	Medium	Hakmolen	5 sec.
Kaas fijnmalen	100 g	Medium-hoog	Hakmolen	25 sec.
Wortelen fijnmalen	90 g	Medium-hoog	Hakmolen	15 sec.
Vlees fijnmalen	100 g	Hoog	Hakmolen	10 sec.
Chocolade fijnmalen	100 g	Max.	Hakmolen	30 sec.
Droog brood fijnmalen	1/4 Max	Max.	Hakmolen	30 sec.
IJsblokjes fijnmalen	5 blokjes	Max	Hakmolen	30 sec.
Room kloppen	150 ml	Laag-medium	Staaf	1 min
Eiwit kloppen	Het wit van 2 eieren	Laag-medium	Staaf	1 min

5 REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ *De messen zijn uiterst scherp. Vermijd bij het reinigen en drogen van de binnenkant van de staaf elke aanraking van de messen met de handen.*
☞ *Dompel de romp (1) nooit onder in water en reinig het apparaat nooit in de vaatwasser.*
☞ *Reinig het deksel van de hakmolen (11) en het verbindingsstuk van de garde (14) nooit met water. Als de tandwielen in aanraking komen met water, kan de smering verloren gaan.*
☞ *Reinig het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt, onmiddellijk na elk gebruik en na een lange periode ongebruikt te zijn geweest.*
1 Haal het hulpstuk van het apparaat.
2 Maak de romp, het netsnoer, het deksel van de hakmolen en het verbindingsstuk van de garde met een vochtige doek schoon.
3 Maak de andere elementen met zeepsop schoon en spoel ze met veel water onder de kraan af. Als u wilt, kunt u ze in de vaatwasser afwassen.
4 Monteer de mixer zoals in hoofdstuk “3 Montage” beschreven is.

ČESKY cs

1 DŮLEŽITÉ

2 POPIS

3 MONTÁŽ

4 POUŽITÍ

5 ČIŠTĚNÍ A USKLADNĚNÍ

POLSKI pl

1 WAŻNE

2 OPIS URZĄDZENIA

3 MONTAŻ

4 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

5 CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

SLOVENČINA sk

1 DÔLEŽITÉ

2 OPIS

3 MONTÁŽ

4 POUŽITIE

5 ČISTENIE A USKLADNENIE

MAGYAR hu

1 FONTOS

2 LEÍRÁS

3 ÖSSZESZERELÉS

4 HASZNÁLAT

5 TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

6 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

7 FORGALMAZZA

HTM Nemzetközi Kereskedelmi Kft. 1046. Budapest, Kiss Ernő u. 3.

8 GARANCIAFELTÉTELEK

български bg

1 ВАЖНО

2 ОПИСАНИЕ

3 МОНТАЖ

4 УПОТРЕБА

5 ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

HRVATSKA hr

1 VAŽNO

2 OPIS

3 SASTAVLJANJE

4 UPORABA

5 ČIŠĆENJE I POHRANA

ROMÂNĂ ro

1 IMPORTANT

2 DESCRIERE

3 MONTARE

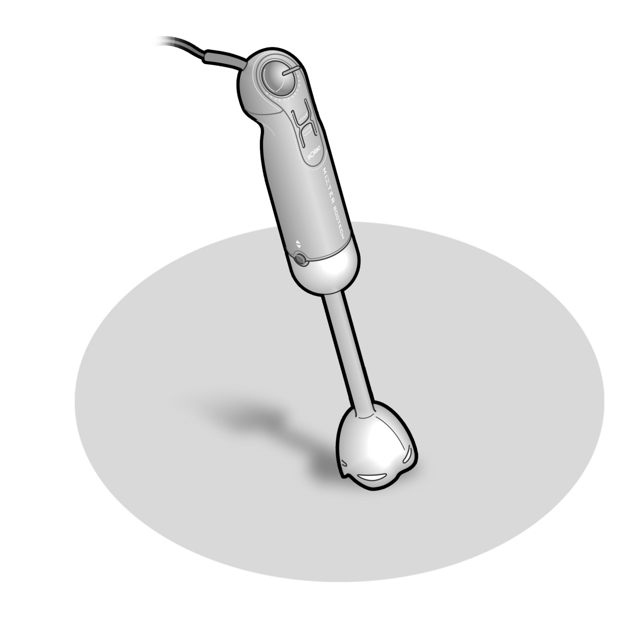
4 UTILIZARE

5 CURĂŢARE ŞI DEPOZITARE

sOlac

Mod. BA5631

Batidora	INSTRUCCIONES DE USO
Hand Held Blender	INSTRUCTIONS FOR USE
Batteur Électrique	MODE D'EMPLOI
Stabmixer	GEBRAUCHSANLEITUNG
Varinhas Mágicas	INSTRUÇÕES DE USO
Frullatore A Immersione	ISTRUZIONI PER L'USO
Staafmixer	GEBRUIKSAANWIJZING
Ruční Mixer	NÁVOD K POUŽITÍ
Mikser Ręczny	INSTRUKCJA OBSŁUGI
Ručný Mixér	NÁVOD NA POUŽITIE
Rúd Mixer	HASZNÁLATI UTASÍTÁS
РЪЧЕН БЛЕНДЕР	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА
Ručni Mikser	UPUTE ZA UPOTREBU
Blender Portabil	INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE



Solac is a registered Trade Mark 05/10

es • ESPAÑOL
en • ENGLISH
fr • FRANÇAIS
de • DEUTSCH
pt • PORTUGUÊS
it • ITALIANO
nl • NEDERLANDS
cs • ČESKY
pl • POLSKI
sk • SLOVENČINA
hu • MAGYAR
bg • български
hr • HRVATSKA
ro • ROMÂNĂ

sOlac®

www.solac.com

100% Recycled Paper